

Herzlich Willkommen im Rhönwirt's Restaurant!

Liebe Gäste,

was ist das Rhönwirts Restaurant? Vor allem ist es ein Ort, an dem Genuss, Tradition und Herzlichkeit zusammenkommen. Mit meiner Küche und meinem Team möchte ich Ihnen eine bunte Vielfalt ausgewählter Gerichte bieten – von exklusiven Kreationen bis hin zu alteingesessenen Klassikern, die seit Generationen geschätzt werden.

Seit mehr als 50 Jahren ist unsere Familie in der Gastronomie verwurzelt. Unser Haus steht für familiäre Gastfreundschaft und eine traditionsreiche Küche, die mit der Zeit geht, ohne ihre Wurzeln zu vergessen.

Gemeinsam mit meinem Team bringen wir Ihnen Speisen auf den Tisch, die für Qualität, Frische und Sorgfalt stehen.

Alle Gerichte werden frisch und schonend zubereitet – denn genau das verstehen wir unter ehrlicher Küche.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns
Oliver Brell & das gesamte Berghof-Team heißen Sie herzlich willkommen und wünschen guten Appetit!

Frühstück täglich von 08:00 – 10:00 Uhr
(nur mit vorheriger Reservierung) – 17,50 €



Folgen Sie uns auf YouTube, Instagram und Facebook:

youtube.com/@rhoenwirt

instagram.com/hotelberghofwasserkuppe

facebook.com/hotelberghofwasserkuppe



RHÖNWIRT'S GELATERIA

Der Schlemmerbecher „Rotes Moor“ 6,80 €
Cremiges Vanilleeis, fruchtige Rote Grütze, Sahne.

Schokokuppenritt über die „Schwarzen Berge“ 6,50 €
Schokoladeneis, Schlagsahne, Schokosoße, Zartbitterraspeln.

Kaffeeschlawiner "Eis und heiß" 4,20 €
Frischgebrühter Espresso, 1 Kugel Haselnusseiscreme.

Unser herrlicher Himbeerpokal 6,50 €
Vanilleeis, Himbeersorbet, Schlagsahne, fruchtige Himbeersoße.

Das Eichhörnchen 7,00 €
Zartes Haselnusseis, Schlagsahne, Nusslikör, Nussgrömbel.

AUS OMAS OFEN

Hausgemachte Zimtschnecke 6,20 €
Warme Zimtschnecke mit cremiger Vanillesoße, Sahne.

Lauwarmer Apfelstrudel 6,20 €
mit saftigen Rosinen, serviert mit cremiger Vanillesoße
und luftiger Sahne.

SÜSS, SÜSSER AM SÜSSESTEN

Rhönwirts süße Versuchung 8,80 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Rote Grütze, Vanilleeis, knusprig
gebackener Apfelbeignet, Sahnehaube und Schokoladensauce.

Hausgemachte „Giotto“ Mousse 8,80 €
Feine Mousse aus Haselnusscreme, mit Heidelbeerkompott,
Sahne und Giotto garniert.



SUPPEN



Vegane Karotten-Ingwer Suppe *glutenfrei** 6,50 €
Karamellierte Karotten, Ingwer und ein Hauch Orange,
garniert mit knusprigen Rote Beete Chips.

Rindfleischsuppe mit Markklößchen 5,80 €
Klassische Rinderkraftbrühe mit der traditionellen Rhöner Einlage.

Rhönwirt`s Rote-Beete-Suppe *glutenfrei** 6,50 €
Cremige Rote Beete Suppe verfeinert
mit hessischem Apfelwein & Tapioka Chips.

VORSPEISEN

Rhönwirts Forellenhappen 12,80 €
Knuspriges Bähbrot mit lauwarmen Forellenfilet, dazu Preiselbeer-
Sahne-Meerrettich, Rucola und würzigem Mönchskopfkäse.

Französischer Klassiker: Quiche Lorraine 7,50 €
Knuspriger Mürbeteig, gefüllt mit einer herzhaften Creme aus Ei,
Sahne, gebratenem Speck, Zwiebeln und frischem Lauch.
Goldbraun gebacken und serviert als feine Vorspeise.

FISCH

Gegrilltes Schwertfischfilet 22,80 €
Dazu Linguine Nudeln, Zitronen-Weißwein-Soße & grünem Pesto.

Zanderfilet in Honig-Senf-Kruste 22,80 €
Frisches Zanderfilet auf der Haut gebraten, überbacken
mit einer Honig-Senf-Kruste, dazu Basmati-Wildreismix und
Weißweiraum.



FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Hirtensäckchen in Haferkruste **21,80 €**

Zarter Schweinerücken gefüllt mit würzigem Hirtenkäse & herzhaftem Rauchfleisch. Dazu Bratkartoffeln, Marktgemüse und Champignonrahm.

Des Rhöners Lieblings „Schubkarre“ **18,80 €**

Streifen vom Schweinefilet, in Champignonrahm, mit rosa Pfeffer und Weißwein verfeinert. Mit herzhaftem Käse überbacken, dazu knusprige Kartoffelrösti.

Unser Fliegertopf - so schmeckt das Original **19,80 €**

Feine Schweinelendchen, knusprige Bratkartoffeln, Marktgemüse, Spiegelei etwas Bratenjus finden sich in diesem Genießertopf wieder.

Pfeffersteak (ca.250g) **25,50 €**

Medium gebratenes Rinderhüftsteak vom Rind, geschroteter Pfeffer, Rhönwirt's Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Röstzwiebeln.

Der wilde Topf **19,80 €**

Saftig geschmorte Wildstücke und frische Champignons in einer feinherben Soße. Dazu eine mit Preiselbeeren gefüllte Birnenhälfte und hausgemachte Maddeknöpfe.

Schweizer Mönchskopf Salatplatte **17,80 €**

Ein Mix aus verschiedenen Blattsalaten, Walnüssen, Moosbeeren und Mönchskopfkäse (Tête de Moine). Dazu mildes Essig-Öl Dressing und unser beliebtes Bähbrot.



FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Salatplatte Rhöngarten

17,80 €

Eine Platte vollgefüllt mit frischen Salaten der Saison, dazu Rhönwirt's Kräuterrahmdressing, saftig gebrutzelte Putenbrust in Sesam und knackiges Bähbrot.



Gerne auch vegan mit Sojaschnitzel & Essig-Öl Dressing

Putenspieß „mediterran“ **glutenfrei***

20,80 €

Zarte Putenbruststücke am Spieß, zusammen mit Minitomaten, Grillpaprika und Zucchini. Dazu Ratatouille-Letscho und gebackene Rosmarin-Kartoffeln.

Rhöner Brutzelfleisch

15,50 €

Eine Ableitung vom griechischen Klassiker dem Gyros. Feine Streifen vom Schwein in einer Kräuterkruste angebraten, dazu Zwiebeln, hausgemachter Krautsalat, Pommes frites und Kräutercreme.

Grillteller „Dreiländereck“ **glutenfrei***

23,90 €

Zarte Medaillons von Rind, Schweinefilet und Pute, serviert mit Ratatouille-Letscho, aromatischer Kräuterbutter, knusprigen Pommes frites und gebratenem Rauchschinken.

Opa Thomas Hackbraten

15,50 €

Geschmorter Hackbraten aus fein gewürztem Hackfleisch, serviert mit feinen Linguine Nudeln, Hirtenkäse und Kräuterrahmsoße.

Gegrilltes Filetsteak (ca. 250g)

36,60 €

Medium gebratenes Filetsteak vom Rind, Rosmarinkartoffeln, Rhönwirts Kräuterbutter und Sauce béarnaise.

**RHÖNWIRT'S
SCHLEMMERTIPP!**



FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Die gusseiserne Feuerpfanne (Vorbereitung)

pro Person
15,50 €

In dieser Pfanne finden Sie, was Ihnen schmeckt. Ein **Hirtensäckchen** schmiegt sich an ein saftiges **Rinderhüftsteak**, eine zarte **Putenbrust** und feines **Schweinelendchen**. Knuspriger **Speck**, eine frische Kräutercreme, **Rhönwirt's Kräuterbutter**, **Maddeknöpfe**, **Rosmarin kartoffeln**, **Spiegelei**, **Marktgemüse** und eine **Champignonrahmsauce** machen diese einzigartige Spezialität, die am Tisch in Flammen aufgeht, zu einem unvergesslichen Schlemmervergnügen.

Wir bitten um Vorbestellung - ab 2 Personen

Kleiner Beilagensalat

mit Rhönwirt's Kräuterrahmdressing oder Essig-Öl Dressing.

5,50 €

GENUSS OHNE FLEISCH

Doppeldecker als Doppelschmecker **glutenfrei***

15,80 €

Knusperrösti mit gegrillten Zucchini, Tomaten, Hirtenkäse & Rhönwirt's Kräuterbutter überbacken. Dazu frische Marktsalate.

Käse-Maddeknöpfe aus der gusseisernen Pfanne

13,80 €

Hausgemachten Maddeknöpfe mit würzig geschmolzenem Käse und Röstzwiebeln in einer Gusspfanne serviert.



Vegane Pasta Pfanne

15,80 €

Feine Linguine Nudeln in frischem Ratatouille-Letscho, Rucola, grünem Pesto, verfeinert mit Sonnenblumenkernen und Balsamico.



RHÖNWIRT'S SCHLEMMERSCHNITZEL

Resches Schweineschnitzel nach Wiener Art 15,50 €

mit Zitronenspalte und einem Klecks Preiselbeeren, mit frisch gebackenen Pommes frites.



Gerne auch vegan, mit knusprigem Sojaschnitzel

Opa Erichs Holzfäller-Schnitzel - Das Original 16,50 €

Schweineschnitzel mit mildwürzigem Käse & Rhönwirt's Kräuterbutter überbacken, mit frisch gebackenen Pommes frites.

Das Lieblingsschnitzel des Rhönförsters 16,50 €

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße, dazu frisch gebackenen Pommes frites.

Helgas Zwiebelschnitzel 16,50 €

Schweineschnitzel, Röstzwiebeln, etwas Soße, dazu frisch gebackenen Pommes frites.

Putenschnitzel Curry 18,80 €

Putenschnitzel in Sesam, mit karamellisierten Früchten in Curryrahm, dazu Basmati-Wildreismix & Tapioka Chips.

Kleiner Beilagensalat 5,50 €

mit Rhönwirt's Kräuterrahmdressing oder Essig-Öl Dressing.



RHÖNWIRT'S PINSA

Hausgemachter Teig aus Weizen-, Vollkorn-, Reis-, Mais- und Sojamehl machen diese Anlehnung an den Klassiker Ploatz deutlich bekömmlicher. Wir backen unsere Pinsa in einem speziellen Ofen aus Naturstein.

Pinsa Klassik **13,20 €**
Der Klassiker mit Kräutercreme, herzhaftem Speck und Zwiebeln.

Pinsa „vegetarisch“ **14,20 €**
Mit Zucchini, frischen Champignons, Kräutercreme, Zwiebeln, Kirschtomaten und würzigem Hirtenkäsekäse raffiniert belegt.

Forellen Pinsa - die Angler Brotzeit **15,20 €**
Frische Meerrettichcreme, Minitomaten, feine Zwiebeln und geräuchertes Forellenfilet.

Die Mönchspinsa **16,50 €**
Würzige Kräutercreme, Schinkenwürfel, Minitomaten, Mönchskopfkäse (Tête de Moine), frischer Rucola und Balsamico.

**JETZT AUCH ZUM
MITNEHMEN!**



Kleiner Beilagensalat **5,50€**
mit Rhönwirt's Kräuterrahmdressing oder Essig-Öl Dressing.



SNACKS & KLEINIGKEITEN

Kleiner Beilagensalat 5,50 €
mit Rhönwirt`s Kräuterrahmdressing oder Essig-Öl Dressing.

Linguine „Bolo“ 9,80 €
Linguine Nudeln mit hausgemachter Bolognese Sauce.



Kleines Resches Schnitzel nach Wiener Art 10,80 €
Kleines Schweineschnitzel mit knusprigen Pommes frites.
Gerne auch vegan mit knusprigem Sojaschnitzel.

Kleine Portion Maddeknöpfe mit Soße 6,00 €

Portion Pommes frites 4,50 €

Rhönwirt`s Käse Fritten 6,50 €
Pommes frites mit Käse und Rhönwirt`s Kräuterbutter überbacken.

Steffens Bolo-Fritten 8,50 €
Pommes frites mit Bolognese und Käse überbacken.

Portion Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark 5,80 €



ALKOHOLFREIES

Coca-Cola / zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	Flasche 0,33l	3,50 €
Tafelwasser „Bergquell“ spritzig, still	0,5l	4,00 €
Fuze Tea Zitrone oder Pfirsich	Flasche 0,25l	3,50 €
Fassbrause Zitrone oder Orange	Flasche 0,33l	3,20 €
Almdudler	Flasche 0,35l	3,50€
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water	Flasche 0,2l	2,80 €

AUS DER SAFTBAR

0,3l – 3,00 € | 0,5l – 4,80 € -> alle Säfte gerne auch als Schorle

- Apfelsaft naturtrüb
- Bananensaft
- Kirschsafft
- Orangensaft
- Johannisbeersaft

gerne zaubern wir Ihnen einen leckeren KiBa
0,3l - 3,40 €



Bitte ein Bit

BIERE VOM FASS

Köstritzer Kellerbier	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Bitburger Premium Pils / Radler	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Bitburger alkoholfrei	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Benediktiner Hell	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €

FLASCHENBIERE

Benediktiner Weizen	0,5l	5,00 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Malzbier	0,33l	3,20 €



SCHNAPSIDEEN & DRINKS

Williams Christ mit Frucht 35% 3,00 €

Himbeere 35% 2,50 €

Haselnuss 33% 2,50 €

Obstler 38% 2,50 €

Zirben Likör 30% 2,50 €

Marille 35% 2,50 €

Huttablett

6x 4cl Alpenschnaps einer Sorte nach Wahl - nur 27,00 €!

Rhönräuber 38% 2,80 €

Rhöntropfen 35% 2,80 €

Schlitzer Burgenkümmel 35% 2,80 €

Jägermeister 35% 3,00 €

Baileys 17% 3,00 €

Ramazotti 30% 3,00 €

Schlitzer Single Grain Whisky 5cl 9,50 €

Der Schlitzer Single Grain Whisky Klassisch (40 % vol.) ist ein besonders milder, runder Whisky aus Gerstenmalz und Weizen, gereift in Ex-Bourbon-Fässern. Er überzeugt mit sanfter Getreidesüße sowie feinen Vanille- und Holzaromen und eignet sich ideal für Einsteiger wie auch für Genießer. Sein weicher, leicht süßlicher Abgang macht ihn zu einem unkomplizierten und ausgewogenen Whisky.



COCKTAILS & PRICKELNDES

Espresso Martini 8,00 €
Kaffeelikör | Absolut Vodka | Espresso

Gin Tonic 7,00 €
Zitrone | Tonic Water | Gin

Moscow Mule 8,50 €
Limette | Vodka | Ginger Beer | Gurke

Cointreau Fizz 7,20 €
Cointreau | Limettensaft | Sodawasser

Limoncello Spritz 7,50 €

Aperol Spritz 7,50 €

Glas Sekt 3,00 €

Flasche Sekt 0,7l 18,00 €

Longdrink mit 4cl 7,00 €
Jacky Cola, Havana Cola oder Vodka Lemon



ALKOHOLFREI

Banana Berry 6,50 €
Bananensaft | Johannisbeersaft | ein Spritzer Limettensaft
Cremig und beerig mit einer leichten Frische – süß und ausgewogen.

Sunset Mix 6,50 €
Naturtrüber Apfelsaft | Orangensaft | Grenadine
Fruchtig-süß mit feiner Frische - inspiriert vom Sonnenuntergang.

HEISSE GETRÄNKE

Pott Kaffee	3,80 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino	4,80 €
Latte Macchiato	4,80 €
Schokoccino Schokolade Kaffee Milchschaum	4,80 €
Vanilleccino Vanille Kaffee Milchschaum	4,80 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Heiße Vanillemilch	4,20 €
Tee nach Wahl	2,60 €
Heiße Zitrone	2,60 €
Heißer Orangensaft	3,00 €
Grog 4cl	4,50 €
Heißer Apfelwein	3,40 €



UNSERE BIO-WEINE

Alle Weine stammen aus dem fränkischen Weinort Sommerach vom Bioweingut Streng



2023 SILVANER - trocken

Frankens Superstar: Saftige Birne und frische Kräuter treffen aufeinander.

2024 MÜLLER-THURGAU - feinherb

Apfel und florale Nuancen, ausbalanciert durch milde Säure und leichte Restsüße.

2024 BACCHUS - feinherb, Qba

Die sanfte Säure harmoniert wunderbar mit dem Duft von Holunderblüten und den saftigen Noten von Aprikose und Passionsfrucht.

2024 ROTLING - feinherb, Qba

Ein Bukett, das den Sommer einfängt:
feine Süße trifft auf rote Beerenfrüchte und Zitrusnoten.

6,50 € / 0,25L

22,50 € / 1L

2024 WEISSER BURGUNDER - trocken, Qba

Die feine Schwester des Grauburgunders - in der Eleganz absolut ebenbürtig. Zartes Bouquet von weißen Blüten, kombiniert mit der frische von Zitrusfrüchten.

7,50 € / 0,25L

19,80 € / 0,75L

2023 RIESLING - trocken, Qba

Ein Klassiker: erfrischende Säure harmoniert perfekt mit den Aromen von Apfel & Zitrusfrüchten. Ein eleganter Begleiter für sonnige Stunden auf der Terrasse.

2023 SCHEUREBE - feinherb, Qba

Die lebendige Säure trifft auf eine feine, schmeichelnde Süße.
Intensive Aromen von schwarzer Johannisbeere vereinen sich mit tropischer Mango.

2023 DOMINA - trocken, Qba

Das Ergebnis einer Züchtung zweier Rebsorten - Eleganz des Spätburgunders & die tiefe Farbe des Blauen Portugiesers. Aromen von schwarzer Kirsche, Brombeere und feinen Akzenten von Nelke und Pfeffer.

2023 DORNFELDER - trocken, Qba

Samtige Struktur und die harmonische Weichheit machen diesen Tropfen perfekt für einen Abend an unserem Kamin. Kraftvolle Noten von Pflaume, Kirsche abgerundet mit floralem Hauch von Veilchen.

2021 RUBIN Cuvée - halbtrocken

Ein faszinierendes Zusammenspiel aus Dornfelder, Domina und Merlot. Saftige Noten von Kirsche und Erdbeere treffen auf getrockneten Kräutern und feinen Gewürznuancen.

Zusatzstoffe & Allergene

In unserer Küche werden täglich viele verschiedene Köstlichkeiten frisch zubereitet. Trotz größter Sorgfalt können wir nicht völlig ausschließen, dass durch die Be- und Verarbeitung aller Speisen, Kreuzungen mit anderen Lebensmitteln als die im Gericht deklarierten, vorkommen.

Daher bitten wir alle Gäste, die Probleme mit Allergenen oder Unverträglichkeiten mit Zusatzstoffen haben, uns darüber in Kenntnis zu setzen, damit wir Sie individuell in Absprache mit dem Küchenteam beraten können.

Alle Informationen über Zusatzstoffe oder Allergene in unseren Gerichten, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service- oder Küchenpersonal.

*glutenfrei = Bitte beachten Sie, dass wir bei starken Unverträglichkeiten keine Haftung für mögliche Kreuzkontaminationen mit Gluten übernehmen können.

